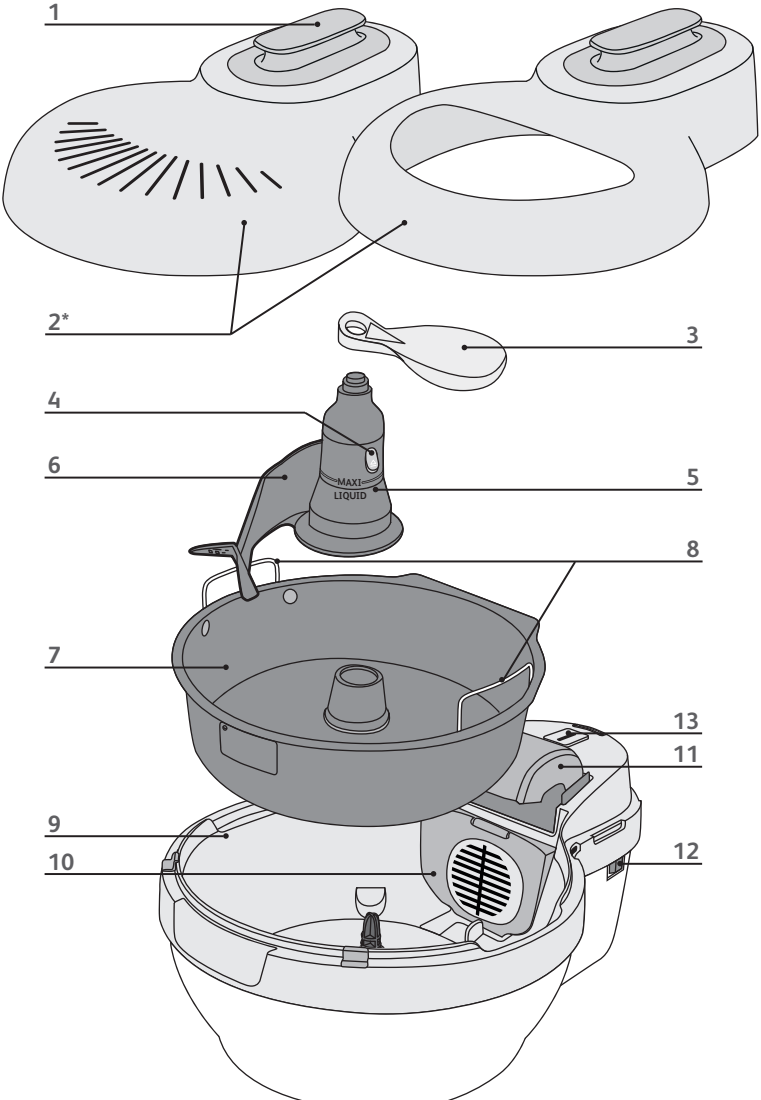
ARNO®

ACTIFRY ESSENTIAL

PT

ES

www.arno.com.br


1
2*
3
4
6
5
MAXI
LIQUID
8
7
13
11
9
10
12

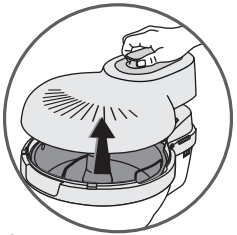


fig.1

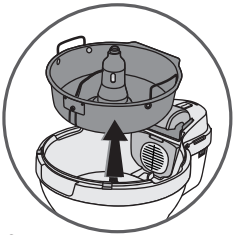


fig.2

fig.3

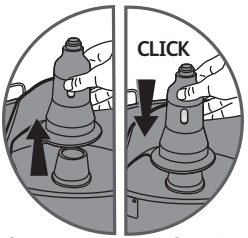


fig.4a fig.4b

fig.5

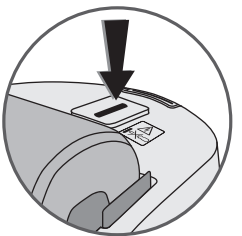


fig.6

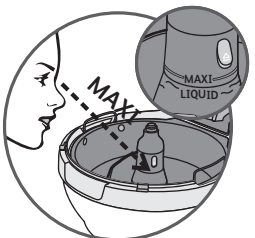


fig.7

fig.8

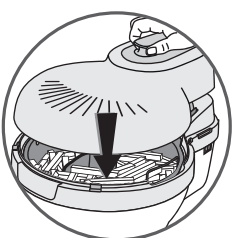


fig.9

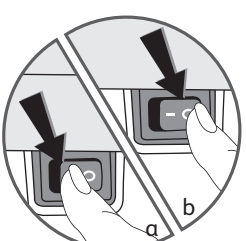


fig.10

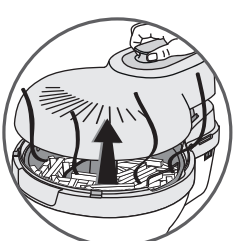


fig.11

fig.12

ARNO
Nutritivo & Delicioso

Apresentar soluções únicas

ARNO® investiu em pesquisas para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Bem-vindo(a) ao universo ACTIFRY ESSENTIAL !

Inovar para a sua saúde

A alimentação nutritiva é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada… mas não somente isso, já que a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhamos desempenha um fator essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura…).
Visto que nem todos os aparelhos são iguais, a Arno desenvolveu uma linha dedicada à ALIMENTAÇÃO mais prazerosa: aparelhos inovadores que conservam a integridade nutritiva e que liberam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

Prepare autênticas e saborosas batatas fritas à sua maneira

As batatas fritas ficam crocantes por fora e macias por dentro graças às tecnologias patenteadas: a pá misturadora que distribue uniformemente o óleo; e o sistema de circulação de ar quente. Selecione os ingredientes, o óleo, as especiarias, ervas aromáticas, condimentos… a ACTIFRY ESSENTIAL faz o resto.

Apenas 3%* de gordura: basta 1 colher de óleo!

Uma colher de óleo à sua escolha permite preparar 1 kg de autênticas batatas fritas. Graças à colher dosadora que acompanha o aparelho, apenas a quantidade necessária de óleo será utilizada.

** -1 kg de batatas fritas frescas, cortadas com 10 x 10 mm, cozimento com -55% de perda em peso com 1,4 cl de óleo.*

Prepare batatas fritas e muito mais!

A ACTIFRY ESSENTIAL permite cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Além de batatas fritas você pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados, carnes macias e saborosas, camarões crocantes e frutas…
- ACTIFRY ESSENTIAL também cozinha muito bem os alimentos congelados que oferecem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos de utilizar, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Recomendações importantes

Cozimento

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem a cuba removível.
- Não sobrecarregue a cuba, respeite as quantidades recomendadas.
- Consulte o folheto de instruções de segurança.

Descrição

1. Pega da tampa
2. Tampa (conforme o modelo)
3. Colher dosadora
4. Botão de bloqueio/desbloqueio da pá (de cor cinza clara)
5. Capacidade máxima (para as receitas líquidas)
6. Pá misturadora removível
7. Cuba removível
8. Alças metálicas da cuba
9. Base
10. Filtro removível
11. Bloco de aquecimento
12. Botão Ligar/Desligar (I = ligar, O = desligar)
13. Fenda para fecho da tampa

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Levante a tampa **- fig.1.**
- Retire a colher dosadora.
- Retire a cuba com precaução utilizando as alças de cada lado **- fig.2.**
- Retire a pá apertando o botão de desbloqueio **- fig.3 - 4a.**
- Todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça **- fig.5** ou podem ser limpas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja úmida e detergente líquido.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.
- Coloque novamente a pá até ouvir um "clique" **- fig.4b**.
- Durante a primeira utilização, pode ocorrer uma liberação de odor não nocivo. Este fenómeno não tem qualquer consequência para a utilização do aparelho e desaparecerá rapidamente.

Retire todas as etiquetas e elementos da embalagem.
Nunca mergulhe o aparelho na água.
Quando retirar a cuba, evite o contato com o bloco de aquecimento. Fig.12.
Para o bom funcionamento do aparelho, aconselhamos fazer um primeiro cozimento, pelo menos, 30 minutos com ½ litro de água.
A partir do segundo cozimento a ActiFry garante resultados perfeitos.

Preparar os alimentos

No caso de receitas líquidas, nunca exceda o nível máximo indicado na pá removível - fig.7.
Não deixe a colher dosadora dentro da cuba.

- Coloque os alimentos dentro da cuba e respeite as quantidades indicadas na tabela de tempo de cozimento, na pág. 6, e nas receitas.
- Adicione óleo **- fig.8** (ver tabelas de cozimento na pág. 6).
- Feche a tampa **- fig.9.**

Um cozimento ligeiro

Iniciar o cozimento

- Pressione o botão Ligar/Desligar (I/O), o cozimento tem início graças à circulação de ar quente no espaço de cozimento **- fig.10a**.

Assim que abre a tampa, o aparelho para automaticamente.

Retirar os alimentos

Para evitar riscos de queimadura não toque na tampa a não ser na pega da tampa indicada - Fig.11.
Da mesma forma, não se deve tocar no bloco de aquecimento. Deixe esfriar durante 30 minutos ou utilize luvas para retirar a cuba, evitando qualquer contato com o bloco de aquecimento - fig.12.

- Quando terminar o cozimento, aperte o botão Ligar/Desligar (I/O) **- fig.10b** e abra a tampa **- fig.11.** Durante o cozimento de determinados alimentos, pode ocorrer liberação de vapor ao levantar a tampa.
  Por isso, deve-se retirar a tampa com precaução.
- Use luvas de cozinha e retire a cuba da base do aparelho com a ajuda das alças metálicas **- fig.12** e sirva de imediato.

Tabelas de cozimento

Os tempos de cozimento são apresentados a título indicativo, podendo variar em função do estado dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do sabor de cada um e da tensão da rede elétrica. A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades. Se você quiser batatas fritas ainda mais crocantes, pode-se cozinhar por mais alguns minutos.

Batatas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Batatas fritas tamanho normal, 10 mm x 10 mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min

Outros legumes

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Abobrinha	Frescas em rodelas	750 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	25 - 35 min
Pimentões	Frescos em rodelas	650 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	20 - 25 min

Carnes - Aves

Para tornar os seus pratos de carne mais saborosos, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprica, caril, ervas da Provença, tomilho, louro…).

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
Coxas de frango	Frescos	4 - 6	nada	30 - 32 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Costeletas de porco	Frescas	2 - 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Salsichas	Frescas	4 - 8 (picadas)	nada	10 - 12 min

Peixes e mariscos

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Lula	Congeladas	300 g	nada	12 - 14 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min

Sobremesas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Bananas	às rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavo	4 - 6 min
Maçãs	Cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 2 colheres de açúcar	10 - 12 min

Preparações congeladas

	Tipo	Quantidade	Adicionar	Tempo de cozimento
Guisado de legumes	Congelado	750 g	nada	20 - 25 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	20 - 25 min
Chili com Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Fácil limpeza

Limpe o aparelho

- Deixe o produto esfriar completamente antes de limpá-lo.
- Levante a tampa **- fig.1.**
- Retire a cuba com precaução utilizando as alças de cada lado **- fig.2.**
- Retire a pá apertando o botão de desbloqueio **- fig.3 - 4a**.
- Retire o filtro removível e limpe-o.
- Todas as peças removíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça **- fig.5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja úmida e detergente líquido para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar tudo nos respectivos lugares.
- O aparelho está equipado com uma cuba removível: a cor escura e os riscos que podem aparecer após uma longa utilização não apresentam qualquer inconveniente.
- Garantimos que a cuba ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO no que diz respeito aos materiais em contato com os alimentos.
- Nunca introduza utensílios na ranhura de fecho da tampa **- fig.6.**
- Durante a limpeza, não introduza líquidos na ranhura de fecho da tampa **- fig.6.**

Nunca mergulhe o aparelho em água.
Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

O filtro removível deve ser limpo regularmente e corretamente colocado de novo no lugar.

Para conservar durante mais tempo sua cuba, não utilize nenhum utensílio metálico.

Algumas instruções em caso de dificuldade...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está bem ligado à tomada.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado.
	Ainda não apertou o botão Ligar/Desligar (I/O).	Pressione o botão Ligar/Desligar (I/O).
	Apertou o botão Ligar/Desligar (I/O) mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa e verifique se está na posição correta.
	Os motores estão funcionando mas o aparelho não aquece.	Leve o aparelho à um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	A pá não gira.	Verifique se esta, está bem posicionada. Caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
A pá não se mantém na posição.	A pá não está corretamente encaixada.	Para fixar corretamente a pá, reposicione a pá no centro da cuba exercendo alguma pressão.
A cozimento não é homogêneo.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no respectivo lugar.
	Os alimentos não estão cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos com o mesmo tamanho.
	As batatas para fritar não estão cortadas de forma regular.	Corte as batatas todas com o mesmo tamanho.
	A pá está no respectivo lugar mas não roda.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente crocantes.	Não utilizou batatas específicas para fritar.	Escolha batatas específicas para fritar.
	As batatas não estão bem lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes do cozimento.
	As batatas estão muito grossas.	Corte-as mais finas.
	Não foi adicionado óleo suficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte "Tabela de cozimento").
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro.
As batatas fritas partem-se durante o cozimento.	Utilizou batatas grandes.	Reduza a quantidade de batatas para 750 gramas e mude o tempo de cozimento.
Ficam alimentos na borda do prato.	O prato está muito cheio.	Respeite as quantidades indicadas na tabela de cozimento.
Os líquidos do cozimento escorreram para a base do aparelho.	O nível máximo foi ultrapassado.	Retire o líquido do aparelho e tenha o cuidado de respeitar o nível máximo indicado na pá. Se o problema persistir, entregue o aparelho em um serviço de Assistência Técnica autorizado.
O aparelho está fazendo muito barulho, o que não é normal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho à um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Receitas

As verdadeiras batatas fritas

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZIMENTO 40 min

1 kg de batatas (descascadas e lavadas)
1 de óleo/azeite, sal

1 Corte as batatas em palitos conforme seu gosto: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm. Lave as batatas cortadas com bastante água, escorra-as e seque-as bem.
2 Coloque as batatas na ActiFry®. Despeje o óleo/azeite uniformemente sobre as batatas.
3 Deixe cozinhar durante 40 a 45 min. conforme a espessura das batatas.

Tiras de frangos com 3 Pimentões

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 15 min • COZIMENTO 25 min

600 g de peito de frango em tiras (1 cm por 3 cm)
3 pimentões sem sementes (1 vermelho, 1 verde, 1 amarelo)
1 cebola em rodelas finas
2 dentes de alho picados
2 de azeite
½ copo de vinho do Porto branco
½ de vinagre de maçã
10 cl de água
sal e pimenta

1 Corte os pimentões em tiras . Coloque-os na ActiFry® com as cebolas, adicione o azeite e deixe cozinhar de 10 à 15 min.
2 Acrescente o alho e deixe cozinhar 5 min. Tempere com sal e pimenta.
3 Adicione as tiras de frango, o vinho do Porto branco, a água, o vinagre e deixe cozinhar de 10 à 15 min.

Camarões provençais

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 20 min • COZIMENTO 12 min

800 g de camarões
1 cebola em rodelas finas
5 dentes de alho picados
½ ramo de salsa picada
3 de azeite
1 limão
sal, pimenta

1 Passe os camarões por água fria e seque-os. Num prato, cubra os camarões com alho, cebola, salsa e azeite. Deixe marinar 15 min.
2 Leve os camarões para cozer com a marinada de 12 à 15 min. Quando os camarões apresentarem uma bonita cor alaranjada, tempere com sal e pimenta.
3 Sirva com limão cortado.

Salteado mediterrânico de legumes

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 10 min • COZIMENTO 25 min

1 abobrinha (200 g)
150 g de cogumelos frescos
1 beringela
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
½ xícara (chá) de vinho branco
2 de dentes de alho
salsa (alguns raminhos)
2 de azeite
sal, pimenta

1 Corte a abobrinha e a berinjela em cubos. Corte os cogumelos e os pimentões em tiras finas.
2 Coloque a berinjela, a abobrinha, os pimentões e os cogumelos na Actifry®. Regue com o azeite e cozinhe durante 15 min.
3 Pique o alho e a salsa. Junte ao vinho branco. Despeje sobre os legumes na panela, cozinhe por mais 10 ou 15 min.

Trouxinhas de banana

PARA 4 PESSOAS
PREPARAÇÃO 30 min • COZIMENTO 10 min

4 bananas
20 g de chocolate meio amargo em lascas
8 folhas de massa folhada
1 ovo

Molho:
50 g de chocolate 70 %
3 cl de leite

1 Corte as bananas em pedaços de 1 cm de espessura. Corte as folhas de massa folhada em 4.
2 Coloque uma pitada de chocolate meio amargo em lascas no centro da folha. Junte um pedaço de banana. Feche dobrando os dois lados opostos e pincele com o ovo batido. Coloque as trouxinhas na ActiFry® e cozinhe durante 10 min.
3 Durante esse tempo, aqueça o leite. Coloque-o sobre o chocolate e mexa para homogeneizar o molho. Pode substituir as bananas por kiwis, peras, abacaxi, morangos…

ARNO
la nutrición gourmet

ES

Aportarle soluciones únicas

ARNO® invierte en investigación para crear electrodomésticos que logren resultados nutricionales únicos, validados por estudios científicos.

Nutrición y Sabor

Innovar para su salud

La nutrición, por supuesto que consiste en comer variado y equilibrado… pero no solamente eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarios desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).
También porque todos los aparatos no son iguales, **ARNO®** ha desarrollado una gama específica dirigida a la NUTRICIÓN PARA MAYOR PLACER: ustensilios ingeniosos que conservan la totalidad nutricional y potencian el auténtico sabor de los ingredientes.

¡Bienvenido al universo ACTIFRY ESSENTIAL !

Consiga unas auténticas papas fritas gourmet hechas a su gusto

Gracias a su tecnología patentada, las papas fritas quedan crujientes y tiernas: el aspa para remover que reparte el aceite delicadamente y el aire caliente pulsado. Seleccione sus ingredientes, el aceite, las especias, las finas hierbas, las hierbas aromáticas… . ACTIFRY ESSENTIAL se ocupará del resto.

Solo un 3%* de materia grasa: ¡Con 1 cucharada de aceite basta!

Con tan solo una cuchara del aceite que usted elija podrá cocinar 1 kg de auténticas papas fritas. Mediante la cuchara graduada que se entrega con el aparato, utilice la cantidad exacta necesaria.

**** 1 kg de papas fritas frescas, con una sección de 10 x 10 mm, una cocción con un -55% de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.***

¡ Papas fritas y mucho más!

Con ACTIFRY ESSENTIAL podrá preparar una gran variedad de recetas.

- Además de papas fritas y de papas bravas, podrá variar su menú cotidiano con salteados de verduras crujientes, filetes de carne tiernos y sabrosos, camarones crujientes, frutas…
- Con ACTIFRY ESSENTIAL también se pueden cocinar muy bien los congelados, que constituyen una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos y además preservan la calidad nutricional y el sabor de los alimentos.

Podrá encontrar todavía más recetas en nuestro sitio web: www.nutrition-groumande.fr
Y en la aplicación móvil "Mi ActiFry" (descarga gratuita).

Recomendaciones importantes

Cocción

- No ponga nunca el aparato en funcionamiento sin el plato extraíble.
- No cargue en exceso el plato, respete las cantidades recomendadas.
- Consulte el manual con las indicaciones de seguridad.

Descripción

1. Zona para agarrar la tapa
2. Tapa (en función del modelo)
3. Cuchara dosificadora
4. Botón de bloqueo/desbloqueo del aspa (de color gris claro)
5. Nivel máximo de llenado (para las recetas líquidas)
6. Aspa mezcladora extraíble
7. Plato extraíble
8. Asas metálicas del plato
9. Base
10. Filtro extraíble
11. Bloque de calefacción
12. Botón de Encendido/Apagado: (| = encendido, O = apagado)
13. Ranura de cierre

Preparación rápida

Antes del primer uso

- Levante la tapa **- fig.1.**
- Retire la cuña de poliestireno y la cuchara dosificadora.
- Extraiga con precaución el plato utilizando las asas situadas a cada lado **- fig.2.**
- Retire el aspa pulsando el botón de desbloqueo **- fig.3 - 4a.**
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas **- fig.5** o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Vuelva a colocar el aspa hasta oír un "CLIC" **- fig.4b.**
- Durante el primer uso, el aparato puede desprender un olor que no resulta nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias sobre la utilización del electrodoméstico y desaparecerá rápidamente.

Retire todas las pegatinas y los elementos de embalaje.
No coloque jamás el aparato bajo el agua.
Al retirar el plato, evite cualquier contacto con el bloque de calefacción -fig.12.
Para una buena puesta en marcha del aparato, le aconsejamos que efectúe una primera cocción de al menos 30 minutos con ½ litro de agua. A partir de la segunda cocción, ActiFry funcionará de forma totalmente satisfactoria.

Prepare los alimentos

En las recetas líquidas, no supere jamás el nivel máximo indicado sobre el aspa extraíble - fig.7. No deje la cuchara dosificadora en el plato.

- Introduzca los alimentos en el plato y respete las cantidades que se indican en la tabla de tiempos de cocción de la página 13-14 y las recetas.
- Añada la materia grasa **- fig.8** (consulte la tabla de cocción de la p. 13-14).
- Cierre la tapa **- fig.9.**

Una cocción ligera

Inicie la cocción

ES

- Pulse el botón de encendido/apagado (|/O), y la cocción comenzará gracias a la circulación del aire caliente en el espacio de cocción **- fig.10a.**

Al abrir la tapa, el aparato se detendrá automáticamente.

Retire los alimentos

Para evitar cualquier riesgo de sufrir quemaduras, no toque la tapa salvo en la zona de agarre prevista para ese fin y utilice manoplas de protección para retirar el plato de la base. No toque tampoco el bloque de calefacción. Déjelo que se enfríe durante 30 minutos. Al retirar el plato, evite cualquier contacto con el bloque de calefacción - fig.12.

- Cuando acabe la cocción, pulse el botón de encendido/apagado (|/O) **- fig.10b** y abra la tapa **- fig.11**. Con determinados tipos de cocciones, puede desprenderse vapor levantando la tapa. Retírela con precaución.
- Con unas manoplas de cocina, saque el plato de la base del aparato tomándolo por las asas metálicas **- fig.12** y sirva inmediatamente.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo, y pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, las cantidades, el gusto de cada uno y la tensión de la red eléctrica. Puede aumentar la cantidad de aceite indicada en función de sus gustos y necesidades. Si desea conseguir unas papas fritas más crujientes, puede añadirle unos minutos más a la cocción.

Papas

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Papas fritas tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas	1000 g	1 cucharada de aceite	40 - 45 min
	Frescas	500 g	1/2 cucharada de aceite	28 - 30 min
	Congeladas	750 g	sin añadidos	30 - 32 min
Papas	Congeladas	750 g	sin añadidos	14 - 16 min

Otras verduras

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Calabacines	Frescos en rodajas	750 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en rodajas	650 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	20 - 25 min

Carnes - Aves

Para darle más gusto a sus carnes, mezcle especies en el aceite (paprika, curry, hierbas provenzales, tomillo, laurel,..).

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Nuggets de pollo	Fresco	750 g	sin añadidos	18 - 20 min
Patas de pollo	Fresco	4 - 6	sin añadidos	30 - 32 min
Pechugas de pollo	Fresco	6 pechugas (aproximadamente 750 g)	sin añadidos	10 - 15 min
Chuletas de lomo de cerdo	Frescas	2 - 4	1 cucharada de aceite	15 - 18 min
Salchichas	Frescas	4 - 8 (piquées)	sin añadidos	10 - 12 min

Pescado y mariscos

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Calamares a la romana	Congelados	300 g	sin añadidos	12 - 14 min
Camarones	Cocinadas	400 g	sin añadidos	10 - 12 min

Postres

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar mariscos	4 - 6 min
Manzanas	partidas por la mitad	3	1 cucharada de aceite + 2 cucharadas de azúcar	10 - 12 min

Preparados congelados

	Tipo	Cantidad	Añadir	Tiempo de cocción
Pisto	Congelada	750 g	sin añadidos	20 - 25 min
Salteado a la saboyana	Congelada	750 g	sin añadidos	20 - 25 min
Chile con carne	Congelado	750 g	sin añadidos	12 - 15 min

Fácil limpieza

Limpie el aparato

- Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Levante la tapa **- fig.1.**
- Retire el filtro extraíble y límpielo.
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas **- fig.5** o se pueden limpiar con un estropajo no abrasivo y líquido lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- El aparato está equipado con un plato extraíble: El ennegrecimiento y las rayas que puedan aparecer tras un largo uso no presentan ningún sacar la mayúscula.
- Le garantizamos que el plato se AJUSTA A LA NORMATIVA sobre materiales en contacto con alimentos.
- Asegúrese de no introducir nunca utensilios en la ranura de cierre de la tapadera **- fig.6.**
- Durante la limpieza, asegúrese de no introducir líquido en la ranura de cierre de la tapadera **- fig.6.**

No sumerja nunca el aparato.
No utilice productos agresivos o abrasivos para el mantenimiento del aparato.

Hay que limpiar periódicamente el filtro extraíble y colocarlo debidamente de nuevo en su lugar.

Para conservar más tiempo las cualidades del plato, no utilice ningún utensilio metálico.

Algunos consejos en caso de dificultad...

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Asegúrese asegúrese que el aparato se encuentre bien conectado.
	Todavía no ha apretado el botón de Encendido/Apagado (I/O).	Apriete el botón de Encendido/Apagado (I/O).
	Ha apretado el botón de Encendido/Apagado (I/O) pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa y compruebe que la tapa está bien colocada.
	Los motores funcionan pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	El aspa no gira.	Compruebe que esté bien colocada o si no, lleve el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.
La pala no agarra.	El aspa no está bloqueada.	Para volver a encajar debidamente el aspa, vuelva a colocarla en el centro del plato y presiónela.
La cocción de los alimentos no es homogénea.	No ha utilizado el aspa.	Colóquela en su lugar.
	Los alimentos no están cortados de forma regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	Las papas fritas no están cortadas de manera regular.	Corte todos los alimentos del mismo tamaño.
	El aspa está en su lugar pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
Las papas fritas no están lo bastante crujientes.	No ha utilizado papas especiales para freír.	Escoja papas especiales para freír.
	Las papas no se han lavado y secado lo suficiente.	Lave, escurra y seque bien las papas antes de cocinarlas.
	Las papas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay bastante aceite.	Incremente la cantidad de aceite (consulte la "Tabla de cocción").
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro.
Las papas fritas se han roto durante la cocción.	Ha usado papas nuevas.	Reduzca la cantidad de papas a 750g. y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos se quedan en el borde del plato.	El plato está demasiado cargado.	Respete las cantidades que se indican en la tabla de cocción.
Los líquidos de cocción se han colado en la base del aparato.	Se ha excedido el nivel máximo.	Quite líquido del aparato y asegúrese de respetar el nivel máximo que aparece sobre el aspa. Si el problema continúa, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El aparato hace demasiado ruido.	Sospecha que hay alguna anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Recetas

Auténticas papas fritas

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 40 min

1 kg de papas (peladas y lavadas)
1 de aceite, sal

1 Corte las papas en bastoncillos a su gusto: cortar trozos de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Aclare las papas cortadas con agua abundante, escúrralas y séquelas cuidadosamente.
2 Ponga las papas en ActiFry®. Reparta el aceite uniformemente por las papas.
3 Deje freír de 40 a 45 min según el espesor de las papas.

Tiras de pollo a los tres pimientos

PARA 4 PERSONAS
REPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 25 min

600 g de pechugas de pollo en tiras (1 cm por 3 cm)
3 pimientos despepitados (1 rojo, 1 verde, 1 amarillo)
1 cebolla laminada
2 dientes de ajo picado
2 de aceite de oliva
½ vaso de caldo de ave
½ de vinagre
100 ml de agua
sal, pimienta

1 Corte los pimientos en rombos de 2 cm de lado. Introdúzcalos en ActiFry® con las cebollas, añádales el aceite de oliva y déjelos cocer 10 min.
2 Añada el ajo y cocine durante 5 min. Sazone.
3 Añada las tiras de pollo a las verduras, el caldo, el agua y el vinagre y déjelo cocer de 10 a 15 min.

Langostinos a la provenzal

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 20 min • COCCIÓN 12 min

800 g de langostinos
1 cebolla laminada
5 dientes de ajo picado
½ ramito de perejil picado
3 de aceite de oliva
1 limón
sal, pimienta

1 Pase los langostinos por agua fría y escúrralas. En un plato, cubra las gamas de ajo, cebolla, perejil y aceite. Dejar marinar durante 15 min.
2 Cocine los langostinos marinados de 12 a 15 minutos. Cuando se doren, salpimente.
3 Sírvalo con gajos de limón.

Salteado mediterráneo de verduras

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 10 min • COCCIÓN 25 min

1 calabacín (200 g)
150 g de champiñones frescos
1 berenjena
1 pimiento rojo
1 pimiento verde, 100 ml de vino blanco
2 de cabezas de ajo
perejil (unas ramitas),
2 de aceite de oliva, sal, pimienta

1 Corte los calabacines y la berenjena en dados. Corte en láminas los champiñones. y los pimientos en tiras finas.
2 Introduzca las berenjenas, los calabacines, los pimientos y los champiñones en ActiFry®. Añada el aceite y cocine durante 15 min.
3 Machaque el ajo y el perejil. Añádalos con de vino blanco. Sazónelo y alargue la cocción de 10 a 15 min.

Minicrepes de plátano

PARA 4 PERSONAS
PREPARACIÓN 30 min • COCCIÓN 10 min

4 plátanos que no estén demasiado maduros
20 g de chocolate rallado
8 hojas de masa filo
1 huevo

Salsa:
50 g chocolate 70%
3 cl de leche

1 Corte los plátanos en trozos de 1 cm de grosor. Corte las hojas de masa filo en 4.
2 Ponga una pizca de chocolate rallado en el centro de la hoja. Introduzca un trozo de plátano. Ciérrelo doblando dos lados opuestos y después los otros dos, y dórelo con el huevo batido. Introduzca los creps en ActiFry® y cocine durante 10 min.
3 Durante ese tiempo, caliente la leche. Viértala sobre el chocolate y mézclelo todo para homogeneizar la salsa. Puede utilizar kiwis, peras, anana, frutillas, etc. en lugar de plátanos.

BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	**0800-119933**